

STIR CRAZY® CORN POPPER

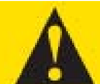
Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

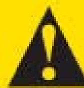


CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only**.

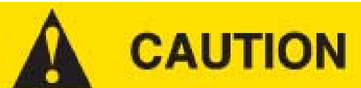


CAUTION

To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

HEAT PRECAUTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts when handling hot surfaces.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- This popcorn popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
- Do not use this appliance or the cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven.
- Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.

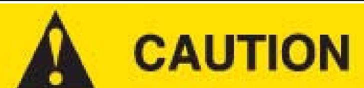


To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Always attach cord to appliance first, then plug cord into wall outlet. After popping, unplug cord from wall outlet. Let appliance cool before removing cord.
- Do not leave appliance plugged in when it is not being used.
- Always unplug appliance from outlet before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Never leave appliance unattended when it is plugged into an outlet.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

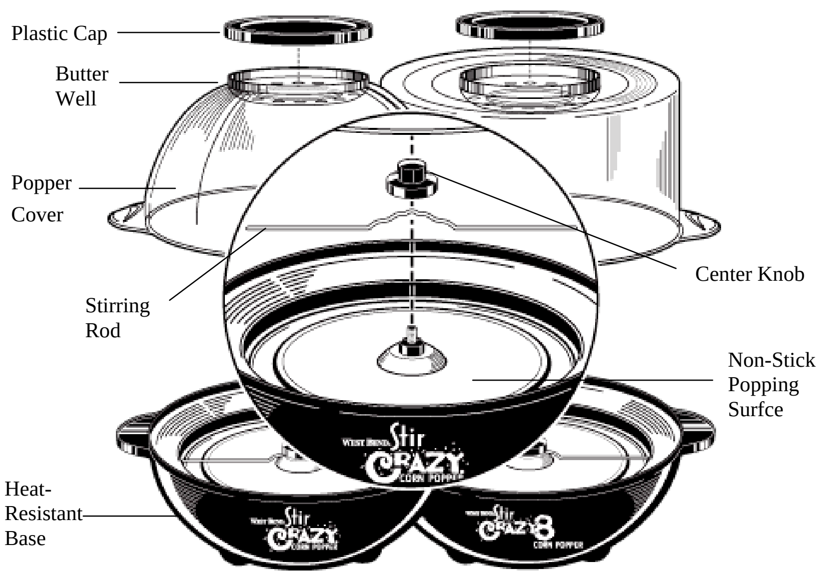
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE FIRST TIME

1. Wash popper cover and plastic cap in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry.
2. To clean stirring rod and non-stick surface of base, remove rod from base by unscrewing center knob, turning counter clockwise. Wipe rod and non-stick surface of popper base with a soapy cloth. Wipe with a damp cloth and dry.
3. Replace stirring rod making sure the rod fits into notched area around screw. Secure with center knob.
4. Your Stir Crazy® is now ready for use.

Parts of Corn Popper



USING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER

Place popper base on flat, dry surface. The heat-resistant base allows for safe table use.

Preparing Popcorn

There are two models of the Stir Crazy® Corn Popper, one for making up to 6-quarts and the second for making up to 8-quarts of popcorn. Listed below are the proper amounts of oil, corn and butter (or margarine) to use for making various amounts of popcorn. **Do not attempt to make 8 quarts of popcorn in the 6-quart model.**

Quarts of Popcorn	Amount of Oil	Amount of Corn	Amount of Butter
2	1 Tablespoon	⅓ Cup	1 Tablespoon
4	2 Tablespoons	⅔ Cup	2 Tablespoons
6	3 Tablespoons	1 Cup	3 Tablespoons
**8	3 Tablespoons	1¼ Cups	3 Tablespoons

If using a gourmet/premium grade of corn, use less than amount of corn specified above. To yield 2 quarts of popcorn, use ¼ cup corn; for 4 quarts of popcorn, use ½ cup; for 6 quarts of popcorn, use ¾ cup; for 8 quarts of popcorn, use 1 cup. Use the same amounts of oil and butter specified above. ***For 8-quart model only.

1. Put proper amount of vegetable oil and corn into popper base. Do not add more corn or oil than recommended. Spread corn evenly over popping surface. Do not substitute butter, margarine, shortening, or lard for vegetable oil as these will burn or smoke excessively.
2. Place cover on popper base making sure handles of cover fit into handles of popper base. If buttered corn is desired, divide recommended amount of refrigerated butter into 6 equal-sized pats and place in a single layer over butter holes in butter well. (If unrefrigerated butter is used, add to butter well after the first kernel of corn pops.) Popcorn will be buttered as it pops. Do not place plastic cap on butter well until after corn is popped. If unbuttered corn is desired, do not add butter to the butter well and do not place cap onto butter well until after corn is popped.
3. Insert cord into popper base. Plug cord into a 120 volt AC outlet only. The stirring rod will rotate as long as the corn popper is plugged in. Do not shake popper during popping cycle. In 4 to 6 minutes (depending on quantity of corn being popped) the popping cycle will be completed. Unplug cord from wall outlet. Use a hot pad to remove cord from popper base.



4. If butter is not completely melted in butter well, use a pastry brush to push any remaining butter through the buttering holes.
5. Snap plastic cap securely onto butter well. This cap must be on cover before popper is inverted. Make sure handles of popper cover are placed into handles of popper base. Grasp handles firmly and turn popper upside down, turning popper away from you. Lift popper base away from cover, being careful of escaping steam.
6. Popcorn is now ready for serving. Sprinkle popcorn with salt if desired.

Popping Additional Batches of Popcorn - If you plan to pop more corn immediately, transfer popcorn from serving cover to another serving bowl. Follow steps 1 through 6 above.

RECIPES

Try some of our favorite recipes using the Stir Crazy® Corn Popper that we have included on the following pages to get you started.

Stir Crazy® Crunch		
2	Qts	Plain popcorn
¾	Cup	Sugar
¾	Cup	Packed brown sugar
½	Cup	Light corn syrup
½	Cup	Water
1	Tsp	White vinegar
½	Cup	Butter or margarine
¼	Tsp	Salt
1	Cup	Dry roasted peanuts

1. Prepare 4 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in large, buttered, heatproof bowl.
2. In a 2-quart saucepan, combine sugars, syrup, water, vinegar, butter and salt. Cook over low heat, stirring until sugar dissolves. Increase the heat setting to medium and cook syrup to 290°F on candy thermometer, stirring frequently. Remove from heat and add peanuts. Pour over popcorn, tossing corn to coat well. Spread mixture into buttered 13x9x2 inch baking pan. When cool, break into pieces.

Molasses Popcorn Balls		
4	Qts	Plain popcorn
1	Cup	Molasses
1	Cup	Sugar
½	Tsp	Salt
1	Cup	Wheat germ

1. Prepare 4 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in a large, buttered, heatproof bowl.
2. In a 2-quart saucepan, combine molasses, sugar and salt. Cook over low heat, stirring until sugar dissolves. Increase the heat setting to medium and cook syrup until it reaches 260°F on a candy thermometer. In the meantime, heat wheat germ in a small skillet over low heat, stirring until warm. When syrup reaches 260°F, stir in warm wheat germ. Pour syrup over popcorn, tossing to coat evenly.

3. With buttered hands, shape mixture into 14 to 16 orange-size balls. Allow balls to cool 1 hour.

Sugar 'N Spice Treat		
4	Qts.	Plain popcorn
⅓	Cup	Butter or margarine
¼	Cup	Sugar
1	Tsp	Cinnamon
¼	Tsp	Salt

1. Prepare 4 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in buttered 13x9x2 inch baking pan.
2. In a small saucepan, melt butter over low heat. Stir in sugar, cinnamon and salt. Mix well until sugar dissolves. Pour over popcorn, tossing to coat evenly.
3. Bake in a preheated 300°F oven for 10-minutes. Cool slightly before serving.

CLEANING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER

Clean Popper After Every Use - Your corn popper should be cleaned after each use. Always allow popper to cool before cleaning.

Cleaning Popper Cover - Wash cover and plastic cap in warm, soapy water with a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Do not use scouring pad or abrasive powder on cover as these could cause scratching.

Cleaning Stirring Rod - Remove stirring rod from base by unscrewing center knob. Wash rod and center knob with warm, soapy water using a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Replace stirring rod after cleaning base, making sure it fits into notched area around screw. Secure with center knob.

Cleaning Popper Base - Clean non-stick surface of base with a damp, soapy dishcloth, sponge or nylon-scouring pad such as Scotch Brite Cookware Scrub'n Sponge®. Wipe surface with a damp cloth and dry. Do not use abrasive scouring pads or powders on non-stick finish as scratching may occur. After consistent use, the non-stick finish may discolor. To remove discoloration, use a soft cloth saturated with lemon juice or vinegar and rub over finish. Then wipe the finish with a damp cloth and dry.

DO NOT PLACE POPPER COVER, PLASTIC CAP, STIRRING ROD, BASE, OR CORD IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics’ discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICUALR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HERBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290 –1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state’s sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product) _________________________



ÉCLATEUR DE MAÏS STIR CRAZY®

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.focuselectrics.com

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MISES EN GARDE IMPORTANTES

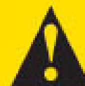


MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas le poêlon électrique s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- **Pour usage domestique uniquement**.



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de brûlure, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.



PRÉCAUTIONS LIÉES À LA CHALEUR

- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces à haute température.
- Ne déplacez pas un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquids chauds.
- Cet éclateur de maïs ne s'arrête pas automatiquement. Pour éviter une surchauffe, versez le maïs et l'huile avant de mettre en marche.
- N'utilisez pas cet appareil ou son couvercle sur le feu de la cuisinière, sous la flamme du gril, dans le congélateur ou dans le four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retournez l'appareil pour transférer le maïs éclaté dans le couvercle. Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous et au-dessus d'un plan de travail pour que l'huile ou l'eau résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.



Pour écarter tout risque d’électrocution, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et avertissements.



PRÉCAUTIONS LIÉES À L’ÉLECTRICITÉ

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n’immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l’eau ni dans tout autre liquide.
- N’utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N’utilisez pas cet appareil à l’extérieur.
- Branchez toujours le cordon sur l’appareil avant de le brancher sur la prise murale. Une fois le maïs éclaté, débranchez le cordon de la prise murale. Laissez refroidir l’appareil avant de retirer le cordon.
- Ne laissez pas l’appareil branché lorsqu’il n’est pas utilisé.
- Débranchez toujours l’appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu’avant de procéder au nettoyage.
- Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu’il est branché sur une prise électrique.
- Le cordon d’alimentation fourni est court pour réduire les risques qu’une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d’alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l’utilisation d’un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d’alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l’appareil. Si l’appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d’où il risque d’être tiré par des enfants ou d’où quelqu’un pourrait s’y prendre les pieds.
- N’utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l’intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- Maintenez le cordon à l’écart des pièces de l’appareil et des surfaces à haute température pendant l’utilisation.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure et blessure aux enfants, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

PRÉCAUTIONS LORS D'UNE UTILISATION AUTOUR D'ENFANTS

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez le couvercle et le capuchon en plastique dans de l'eau savonneuse chaude, rincez bien, puis essuyez.
2. Pour nettoyer l'agitateur et le revêtement anti-adhésif du socle, retirez l'agitateur du socle en dévissant le bouton central (sens anti-horaire). Passez un chiffon humecté d'eau savonneuse sur l'agitateur et le revêtement anti-adhésif. Passez un chiffon humide, puis essuyez.
3. Remettez l'agitateur en vous assurant qu'il se cale bien dans la zone crantée autour de la vis. Fixez avec le bouton central.
4. Votre éclateur de maïs Stir Crazy® est désormais prêt à l'emploi.

Composants de l'eclateur de maïs

Capuchon à beurre

Compartiment à beurre

Couvercle

Agitateur

Bouton central

Surface d'eclatement anti-adhésive

Socle réfractaire

6 Litres **8 Litres**

MODE D’EMPLOI DE L’ÉCLATEUR DE MAÏS STIR CRAZY®

Placez le socle sur une surface plate et sèche. Le socle ignifuge permet l’utilisation de l’appareil sur une table.

Préparation du maïs à éclater

Il existe deux modèles d’éclateur de maïs Stir Crazy® l’un produit 6 litres et le second 8 litres de maïs éclaté. Vous trouverez ci-dessous les quantités correctes d’huile, maïs et beurre (ou margarine) à utiliser selon les doses. **N’essayez pas d’obtenir 8 litres de maïs éclaté dans le modèle de 6 litres.**

Litres de maïs éclaté	Quantité d’huile	Quantité de maïs	Quantité de beurre
2	1 c. à soupe	⅓ tasse	1 c. à soupe
4	2 c. à soupe	⅔ tasse	2 c. à soupe
6	3 c. à soupe	1 tasse	3 c. à soupe
**8	3 c. à soupe	1¼ tasse	3 c. à soupe

Si vous utilisez une qualité de maïs de premier choix, utilisez moins que la quantité spécifiée ci-dessus. Pour obtenir 2 litres de maïs éclaté, utilisez ¼ tasse ; pour 4 litres, utilisez ½ tasse ; pour 6 litres, utilisez ¾ tasse ; pour 8 litres, utilisez 1 tasse. Utilisez les mêmes quantités d’huile et de beurre spécifiées plus haut. ****Pour le modèle 8 litres seulement.

1. Placez la quantité indiquée d’huile végétale et de maïs dans le socle de l’éclateur de maïs. N’ajoutez pas plus de maïs ou d’huile que la quantité recommandée. Étalez le maïs uniformément sur la surface. Ne remplacez pas l’huile végétale par du beurre, de la margarine, de la graisse végétale ou du lard car ces derniers brûleraient ou fumeraient excessivement.
2. Placez le couvercle sur le socle de l’éclateur de maïs en vous assurant que les poignées du couvercle sont calées dans celles du socle. Pour du maïs nappé de beurre, divisez la quantité recommandée de beurre réfrigérée en 6 parts égales et répartissez en une seule couche sur les trous à beurre du compartiment à beurre. (Si vous utilisez du beurre non réfrigéré, placez le beurre dans son compartiment après l’éclatement des premiers grains.) Le maïs sera beurré en cours d’éclatement. Ne placez pas le capuchon en plastique sur le compartiment à beurre tant que le maïs n’a pas éclaté. Pour du maïs sans beurre, n’ajoutez pas de beurre dans le compartiment et ne placez pas le capuchon sur le compartiment tant que le maïs n’a pas éclaté.
3. Insérez le cordon dans le socle de l’éclateur de maïs. Branchez le cordon sur une prise de terre de 120 volts ~ uniquement. L’agitateur tourne tant que l’éclateur de maïs est branché. Ne secouez pas l’éclateur de maïs en cours de fonctionnement. Le cycle d’éclatement prendra fin en 4 à 6 minutes (selon la quantité de maïs à éclater). Débranchez le cordon de la prise murale. Utilisez une manique pour débrancher le cordon du socle.
4. Si le beurre n’a pas complètement fondu dans son compartiment, utilisez un pinceau de pâtissier pour pousser le beurre restant à travers les trous.
5. Enclenchez le capuchon en plastique sur le compartiment à beurre. Vous devez installer ce capuchon sur le couvercle avant de retourner l’éclateur de maïs. Assurez-vous que les poignées du couvercle sont placées dans celles du socle. Saisissez fermement les poignées et retournez l’éclateur de maïs, mais pas vers vous. Soulevez le socle en l’éloignant de vous et en faisant attention à la vapeur qui s’échappe de l’appareil.
6. Le maïs éclaté est immédiatement consommable. Saupoudrez de sel si vous le désirez.

Éclatement de lots supplémentaires de maïs - Si vous envisagez de faire une quantité supplémentaire de maïs éclaté, transférez le maïs éclaté du couvercle de service à un autre plat de service. Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus.

RECETTES

Essayez nos recettes favorites avec le l'éclateur de maïs Stir Crazy®, qui figurent aux pages suivantes.

Stir Crazy® Crunch		
2	litres	Maïs à éclater nature
¾	tasse	Sucre
¾	tasse	Sucre roux tassé
½	tasse	Sirop de maïs léger
½	tasse	Eau
1	c. à thé	Vinaigre blanc
½	tasse	Beurre ou margarine
¼	c. à thé	Sel
1	tasse	Cacahuètes grillées sèches

1. Préparez 4 litres de maïs éclaté nappé de beurre en suivant les instructions. Placez dans un grand plat beurré pouvant aller au four.
2. Dans une casserole de 2 litres, combinez les sucres, le sirop, l'eau, le vinaigre, le beurre et le sel. Faire chauffer sur feu doux, jusqu'à dissolution du sucre. Montez le feu à moyen et faites cuire le sirop à 143 °C (290 °F), en mélangeant souvent. Utilisez un thermomètre de confiseur pour vérifier la température. Retirez du feu et ajoutez les cacahuètes. Versez sur le maïs en retournant pour bien napper. Étalez le mélange dans un plat au four beurré de 33 cm x 23 cm x 5 cm. Une fois le contenu refroidi, cassez en morceaux.

Boules de maïs à la mélasse		
4	litres	Maïs à éclater nature
1	tasse	Mélasse
1	tasse	Sucre
½	c. à thé	Sel
1	tasse	Germe de blé

1. Préparez 4 litres de maïs éclaté nappé de beurre en suivant les instructions. Placez dans un grand plat beurré pouvant aller au four.
2. Dans une casserole de 2 litres, combinez la mélasse, le sucre et le sel. Faites cuire sur feu doux, en mélangeant jusqu'à dissolution du sucre. Montez le feu à moyen et faites cuire le sirop jusqu'à ce qu'il atteigne 127 °C (260 °F). Utilisez un thermomètre de confiseur pour vérifier la température. Dans l'intervalle, faites chauffer le germe de blé dans un petit poêlon sur feu doux, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit chaud. Lorsque le sirop atteint 127 °C (260 °F), versez-le sur le germe de blé chaud et mélangez. Versez le sirop sur le maïs éclaté, en mélangeant pour bien napper.

3. Avec les mains beurrées, formez 14 à 16 boules de la taille d’une orange. Laissez-les refroidir 1 heure.

Friandise sucre-épices		
4	litres	Maïs à éclater nature
⅓	tasse	Beurre ou margarine
¼	tasse	Sucre
1	c. à thé	Cannelle
¼	c. à thé	Sel

1. Préparez 4 litres de maïs éclaté nappé de beurre en suivant les instructions. Placez le mélange dans un plat au four beurré de 33 cm x 23 cm x 5 cm.
2. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre sur feu doux. Versez le sucre, la cannelle et le sel et mélangez. Mélangez bien jusqu’à dissolution du sucre. Versez sur le maïs éclaté, en mélangeant pour bien napper.
3. Faites cuire au four préchauffé à 149 °C (300 °F) pendant 10 minutes. Faites légèrement refroidir avant de servir.

NETTOYAGE DE L’ÉCLATEUR DE MAÏS STIR CRAZY®

Nettoyage de l’éclateur de maïs après chaque utilisation - Votre éclateur de maïs doit être nettoyé après chaque utilisation. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage du couvercle - Lavez le couvercle et le capuchon en plastique dans de l’eau savonneuse chaude avec une éponge ou un torchon. Rincez soigneusement et séchez. N’utilisez pas de tampon à récurer ou une poudre abrasive sur le couvercle sous peine de le rayer.

Nettoyage de l’agitateur - Retirez l’agitateur du socle en dévissant le bouton central. Lavez l’agitateur et le bouton à l’éponge dans de l’eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez. Remettez l’agitateur après avoir nettoyé le socle, en vous assurant qu’il est bien inséré dans la zone crantée autour de la vis. Fixez avec le bouton central.

Nettoyage du socle - Nettoyez la surface anti-adhésive du socle avec un torchon, une éponge ou un tampon récurant en nylon savonneux humide, comme un Scotch Brite Cookware Scrub’n Sponge®. Passez un chiffon humide, puis essuyez. N’utilisez pas de tampons à récurer et poudres abrasives sur des revêtements anti-adhésifs sous peine de les rayer. Après une utilisation régulière, le revêtement anti-adhésif risque de se décolorer. Pour résoudre ce problème, utilisez un chiffon doux saturé de jus de citron ou de vinaigre et frottez. Ensuite, passez un chiffon humide et essuyez**.**

LE COUVERCLE, LE CAPUCHON EN PLASTIQUE, L’AGITATEUR, LE SOCLE ET LE CORDON NE PASSENT PAS AU LAVE-VAISSELLE.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com. Ou vous pouvez téléphoner ou adresser un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou en nous écrivant à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'indiquer le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé au bas/dos de l'appareil) et une description ainsi qu'une quantité pour la pièce que vous souhaitez commander. Joignez à ces informations votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/MasterCard, la date d'expiration et le nom du titulaire tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe commerciale de votre état et des frais de transport/traitement seront ajoutés à votre facturation totale. Veuillez autoriser deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____________________

Lieu d'achat et prix, si connu : ____________________

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : ____________________

L5557B 10/07 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China



TOSTADOR STIR CRAZY®
PARA PALOMITAS DE MAÍZ

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.focuselectrics.com en Internet

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

 **PRECAUCIÓN**

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar lesiones.
- No opere el artefacto cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio vea la página de garantías.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Para uso doméstico solamente**.

 **PRECAUCIÓN**

Para evitar quemaduras, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE CALENTAMIENTO

- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas térmicas o guantes para horno al manipular superficies calientes.
- No traslade un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Este tostador para palomitas de maíz no se apaga en forma automática. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue maíz y aceite antes de usarlo.
- No coloque este aparato ni la tapa sobre una estufa, bajo un asador, en el congelador ni en el horno.
- Debe tenerse sumo cuidado al sacar del aparato las palomitas de maíz. Siempre sostenga la unidad apuntando lejos de usted y sobre un mostrador para evitar que el aceite o agua caliente restante que se vierta provoque quemaduras.



Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No use este aparato a la intemperie.
- Siempre conecte el cable al aparato primero, luego enchúfelo en el tomacorriente mural. Después de tostar las palomitas, desenchufe el cable del omacorriente mural. Deje que el aparato se enfríe antes de desconectar el cable.
- No deje el aparato enchufado cuando no se esté usando.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes o antes de limpiarlo.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté enchufado a un tomacorriente mural.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.



PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE USO CERCA DE NIÑOS

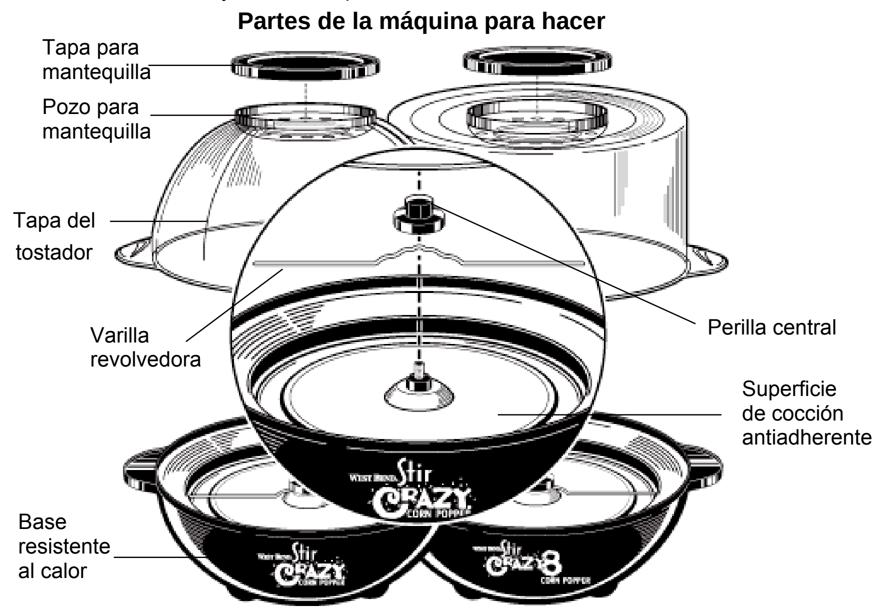
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

1. Lave la tapa del tostador y la tapa de plástico en agua caliente con detergente, enjuáguelas completamente y séquelas.
2. Para limpiar la varilla revolvedora y la superficie no adherente de la base del tostador, saque la varilla de la base destornillando la perilla central en sentido contrario a las manecillas del reloj. Pase un paño con detergente por la varilla y la superficie no adherente de la base del tostador. Luego pase un paño húmedo y seque.
3. Vuelva a colocar la varilla revolvedora asegurándose de que calce en la muesca alrededor del tornillo. Fíjela con la perilla central.
4. El tostador Stir Crazy® está listo para usarse.

Partes de la máquina para hacer



6 cuartos de galón 8 cuartos de galón

USO DEL TOSTADOR STIR CRAZY® PARA PALOMITAS DE MAÍZ

Coloque la base del tostador sobre una superficie plana y seca. La base resistente al calor permite usar la unidad sobre una mesa en forma segura.

Preparación de las palomitas de maíz

El tostador Stir Crazy® se ofrece en dos modelos, uno para hacer hasta 6 cuartos de galón y el otro para hacer hasta 8 cuartos de galón de palomitas de maíz. A continuación se enumeran las cantidades correctas de aceite y mantequilla. (o margarina) que deben usarse con las diversas cantidades de palomitas de maíz. **No intente hacer 8 cuartos de galón en el modelo de 6 cuartos.**

Cuartos de galón de palomitas de maíz	Cantidad de aceite	Cantidad de maíz	Cantidad de mantequilla
2	1 cucharada	⅓ taza	1 cucharada
4	2 cucharadas	⅔ taza	2 cucharadas
6	3 cucharadas	1 taza	3 cucharadas
**8	3 cucharadas	1¼ taza	3 cucharadas

Si usa maíz de primera calidad, use menos cantidad que la indicada. Para obtener 2 cuartos de galón de palomitas de maíz, use ¼ de taza de maíz; para 4 cuartos de palomitas, use ½ taza; para 6 cuartos de palomitas, use ¾ taza; para 8 cuartos de palomitas, use 1 taza. Use la misma cantidad de aceite y mantequilla antedicha. ****Sólo para el modelo de 8 cuartos de galón.

1. Coloque la cantidad adecuada de aceite vegetal y de maíz en la base del tostador. No añada más maíz y aceite que lo que se recomienda. Esparza el maíz de manera uniforme sobre la superficie tostadora. No use mantequilla, margarina, grasa ni manteca en vez de aceite vegetal ya que se producirá demasiado humo.
2. Coloque la tapa sobre la base del tostador asegurándose de que las manijas de la cubierta calcen en las manijas de la base. Si se desean palomitas con mantequilla, divida la cantidad recomendada de mantequilla refrigerada en 6 porciones del mismo tamaño y colóquelas en una sola capa sobre los orificios en el pozo para mantequilla. (Si se usa mantequilla no refrigerada, añádala al pozo para mantequilla después de que se haya tostado el primer grano de maíz). Las palomitas se enmantequillarán a medida que se vayan tostando. No coloque la tapa de plástico sobre el pozo para mantequilla sino hasta que se haya tostado el maíz. Si se desean palomitas de maíz sin mantequilla, no agregue mantequilla al pozo y no coloque la tapa en el pozo una vez que se haya tostado el maíz.
3. Inserte el cable en la base del tostador. Enchufe el cable sólo en un tomacorriente de 120 voltios de CA. La varilla revolvedora girará siempre que el tostador de palomitas de maíz esté enchufado. No sacuda el tostador durante el ciclo de tostado. En 4 a 6 minutos (según la cantidad de maíz que se esté tostando) se completará el ciclo de tostado. Desenchufe el cable del tomacorriente mural. Use un tomaollas para desconectar el cable de la base del tostador
4. Si la mantequilla no se derrite totalmente en el pozo, use una brocha de cocina para empujar la mantequilla restante por los agujeros de enmantequillado.
5. Coloque la tapa de plástico firmemente sobre el pozo de mantequilla. La tapa debe estar colocada antes de invertir el tostador. Asegúrese de que las manijas de la tapa estén en las manijas de la base del tostador. Sujete las manijas con firmeza y voltee el tostador, apuntándolo lejos de usted. Levante la base del tostador lejos de la tapa, teniendo cuidado con el vapor que se escapa.
6. Las palomitas de maíz ya están listas para servir. Espolvoree sal sobre las palomitas de maíz si lo desea.

Preparación de más palomitas de maíz - Si planea tostar más maíz inmediatamente, trasfiera las palomitas desde la tapa de servicio a otro recipiente. Siga los pasos 1 a 6 anteriores.

RECETAS

Prepare algunas de nuestras recetas favoritas con la tostadora Stir Crazy® para palomitas de maíz que hemos incluido en las siguientes páginas.

Trozos crujientes Stir Crazy®		
2	cuartos de galón	de palomitas de maíz corrientes
¾	taza de	azúcar
¾	taza de	azúcar rubia
½	taza de	jarabe de maíz ligero
½	taza de	agua
1	cucharadita de	vinagre blanco
½	taza de	mantequilla o margarina
¼	cucharadita de	sal
1	taza de	cacahuetes tostados secos

1. Prepare 4 cuartos de galón de palomitas de maíz sin mantequilla según las instrucciones. Coloque las palomitas en un recipiente resistente al calor grande y enmantequillado.
2. En una cacerola de 2 cuartos de galón, mezcle el azúcar, el jarabe, el agua, el vinagre, la mantequilla y la sal. Cueza a fuego lento, revolviendo hasta que se disuelva el azúcar. Aumente el ajuste de temperatura a fuego mediano y cueza el jarabe a 143 °C (290 °F) (en un termómetro para dulces), revolviendo de manera frecuente. Retire del calor y agregue los cacahuetes. Vierta el jarabe sobre las palomitas de maíz, y agítelas para que queden bien cubiertas. Coloque la mezcla en una fuente para hornear enmantequillada de 33 cm x 23 cm x 5 cm. Cuando la mezcla esté fría sepárela en trozos.

Bolas de palomitas con melaza		
4	cuartos de galón	de palomitas de maíz corrientes
1	taza de	melaza
1	taza de	azúcar
½	cucharadita de	sal
1	taza de	germen de trigo

1. Prepare 4 cuartos de galón de palomitas de maíz sin mantequilla según las instrucciones. Coloque las palomitas en un recipiente resistente al calor grande y enmantequillado.
2. En una cacerola de 2 cuartos de galón, mezcle la melaza, el azúcar y la sal. Cueza a fuego lento, revolviendo hasta que se disuelva el azúcar. Aumente el ajuste de temperatura a fuego mediano y cueza hasta que se alcance 127 °C (260 °F) en un termómetro para dulces. Mientras tanto, caliente el germen de trigo en una sartén pequeña a fuego lento, revolviendo hasta que esté tibio. Cuando el jarabe alcance 127 °C (260 °F), agregue el germen de trigo tibio mientras revuelve. Vierta el jarabe sobre las palomitas de maíz, y agítelas para que queden cubiertas de manera uniforme.

3. Con las manos enmantequilladas, haga 14 a 16 bolas del tamaño de una naranja con la mezcla. Deje que las bolas se enfríen durante 1 hora.

Delicia “Sugar ‘N Spice”		
4	cuartos de galón	de palomitas de maíz corrientes
⅓	taza de	mantequilla o margarina
¼	taza de	azúcar
1	cucharadita de	canela
¼	cucharadita de	sal

1. Prepare 4 cuartos de galón de palomitas de maíz sin mantequilla según las instrucciones. Coloque las palomitas en una fuente para hornear enmantequillada de 33 cm x 23 cm x 5 cm..
2. En una cacerola pequeña, derrita mantequilla a fuego lento. Agregue revolviendo el azúcar, la canela y la sal. Mezcle bien hasta que el azúcar se disuelva. Vierta sobre las palomitas de maíz, y agítelas para que queden cubiertas de manera uniforme.
3. Precaliente el horno a 149 °C (300 °F) y hornee las palomitas durante 10 minutos. Enfríe las palomitas un poco antes de servirlas.

LIMPIEZA DEL TOSTADOR STIR CRAZY® PARA PALOMITAS DE MAÍZ

Limpie el tostador después de cada uso - El tostador para palomitas de maíz debe limpiarse después de cada uso. Siempre deje que el tostador se enfríe antes de limpiarlo.

Limpieza de la tapa del tostador - Lave la tapa del tostador y la tapa de plástico con un paño o esponja en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. No use esponjas de fregar ni limpiadores en polvo abrasivos en la tapa ya que podría rayarla.

Limpieza de la varilla revolvedora - Saque la varilla de la base destornillando la perilla central. Lave la varilla y la perilla con un paño o esponja en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. Vuelva a colocar la varilla revolvedora después de limpiar la base asegurándose de que calce en la muesca alrededor del tornillo. Fíjela con la perilla central.

Limpieza de la base del tostador - Limpie la superficie no adherente de la base con un paño, una esponja o una esponja para fregar de nilón, como “Scotch Brite Cookware Scrub’n Sponge®”, con agua y detergente. Luego pase un paño húmedo por la superficie y séquela. No use esponjas para fregar ni limpiadores en polvo abrasivos en la superficie no adherente ya que podría rayarla. Después de varios usos, puede que el acabado no adherente se decolore. Para eliminar la decoloración, use un paño suave empapado con jugo de limón o vinagre y frótelo sobre el acabado. Luego pase un paño húmedo sobre el acabado y séquelo.

NO COLOQUE LA TAPA DEL TOSTADOR, LA TAPA DE PLÁSTICO, LA VARILLA REVOLVEDORA, LA BASE NI EL CABLE EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____________

L5557B 10/07 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China